



Vegan fish & chips

met gebakken aardappels en salade



30-40min



2 personen

Je hoeft geen anglofiel of veganist te zijn voor dit gerecht, want onze plantaardige versie van deze streetfood-klassieker zal zeker in de smaak vallen bij zowel visliefhebbers als niet-Britten! Met gebakken aardappeltjes, zelfgemaakte tartaarsaus en een frisse salade zijn deze vegan vissticks een echte hit!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje kappertjes
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 komkommer
- 1x vegan vissticks 1,2
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 4el vegan mayonaise
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt ook gewone mayonaise gebruiken als het gerecht niet per sé vegan hoeft te zijn.

Allergenen

gluten (1), soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

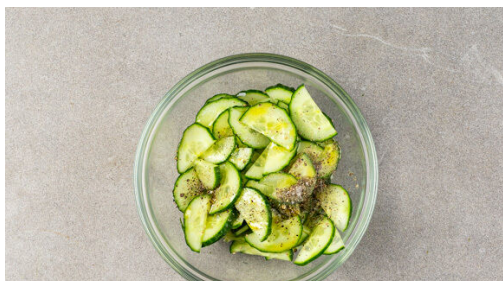
Voedingswaarde per portie

calorieën 938kcal, vet 67.1g, koolhydraten 66.0g, eiwit 16.4g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes. Meng de **aardappelpartjes** met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak ze in ca. 25min goudbruin en gaar in de oven.



4. Komkommer voorbereiden

Snijd de **komkommer** in dunne plakken. Klop een **dressing** van 2tl plantaardige olie en azijn, een flinke snuf peper en een snuf en zout. Meng de **komkommer** met de **dressing**.



2. Dip voorbereiden

Pel en halveer de **ui**, snipper **één helft** fijn en snijd de **andere helft** in reepjes. Laat de **reepjes** evt. inweken in wat water, zo worden ze milder van smaak. Hak de **kappertjes** en de **verse kruiden incl. steeltjes** fijn.



5. Vissticks bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **vegan vissticks** in 4-5min per kant goudbruin en gaar. Draai ze regelmatig om.



3. Dip mengen

Meng ca. **¾ van de kruiden** met de **gesnipperde ui**, de **kappertjes**, 4el vegan mayonaise, 1el plantaardige olie, 1el azijn en 3-4el water. Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Laat de **vissticks** uitlekken op wat keukenpapier. Meng de **sla** met de **komkommer incl. dressing** en de evt. uitgelekte **uierenreepjes**. Serveer de **vissticks** met de **aardappels**, de **salade** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.